

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie specjały w LCW



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -6 sierpnia 2016 godz. 08:22

Lubuskie smakuje naprawdę wyjątkowo! O tym nie trzeba było przekonywać tych, którzy przyglądali się zmaganiom uczestników konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” 2016 r. W sobotę, 6 sierpnia br. w Lubuskim Centrum Winiarstwa odbyło się

wręczenie nagród laureatom konkursu. - Pamiętam, kiedy na liście lubuskich produktów tradycyjnych było tylko pięć pozycji, dziś jest już 58. A może być jeszcze więcej lubuskich smaków. To ogromny sukces - mówiła marszałek Elżbieta Anna Polak.

- Chciałabym podziękować prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego - Izabeli Byszewskiej, że do nas przyjechała. Pamiętam, jak spotkałyśmy się po raz pierwszy osiem lat temu na dożynkach w Spale. Zaprosiłam Panią Izabelę do nas, aby przeprowadziła warsztaty. Wspominałam, że mamy wspieranych producentów i wyjątkowe produkty, ale nie mamy nagród i tytułów. Wówczas mieliśmy 5 produktów na Liście Produktów Tradycyjnych. Pani Izabela przyjechała do nas i zorganizowałyśmy warsztaty oraz konferencję. Zatrudniłyśmy też pracownika, który jest bardzo pomocny. Dziś mamy już 58 produktów na tej liście. Przeskoczyliśmy Podlaskie, Podkarpackie i Małopolskie. Nasze produkty są jednak jakościowo smaczniejsze. Bardzo mocno powiązane są z Lubuskim, z darami lasu: dziczyzna, sarnina, miody. Mamy 500 jezior, stąd też wiele potraw z ryb. Teraz czas na Europę, czas podbić Brukselę. Zachęcam do składania wniosków na listę europejską. My będziemy bardzo mocno wspierać. Już dziś deklaruję, że będziemy Państwu pomagać. Te certyfikaty dużej znaczą, kupujący zwracają uwagę na certyfikaty. Wybieraj produkty sprawdzone i zdrowe. Warto zainwestować trochę czasu, pomyśleć i starać się o nowe certyfikaty w Brukseli – mówiła marszałek.

Prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego nie kryła zadowolenia - Dziękuję Pani marszałek za wsparcie tej idei. Bez wsparcia merytorycznego i finansowego, myślałaby, że nie byłoby tu dzisiaj tak wielu producentów produktów regionalnych i tradycyjnych. To Pani inspirowała i sprawiła, że producenci pojawiają się na Pol-Agrze. Jesteśmy pod wrażeniem tempa rozwoju lubuskich produktów tradycyjnych w ostatnich kilku latach. Nie we wszystkich regionach organizacja konkursu przebiega tak sprawnie. Mieliśmy bardzo trudny orzech do zgryzienia. Zaczynacie wyprzedzać typy Podlaskie, podkarpackie, jakości produktów wystawianych w konkursie. Oni mają może 160 produktów, ale nie takiej jakości jak wasze 60. Gratuluję Państwu – powiedziała Izabela Byszewska – prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Marszałek Polak wspominała także o miejscu, gdzie odbył się dzisiejszy finał. Zaznaczyła, że Lubuskie Centrum Winiarstwa nie powstałoby bez partnerstwa i współpracy wielu podmiotów, szczególnie winiarzy i Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej. - Województwo lubuskie na arenie międzynarodowej jest postrzegane jako miejsce, gdzie odradzane są tradycje winiarskie. Lubuskie Centrum Winiarstwa to nie tylko wina, to także promocja wymienionych regionalnych produktów - wyjaśniła marszałek Elżbieta Anna Polak.

Głównym celem stworzenia Lubuskiego Centrum Winiarstwa położonego na terenie winnicy w gminie Zabór był rozwój marki oraz potencjału turystycznego województwa lubuskiego, a także budowanie tożsamości regionalnej, integracja środowisk winiarskich oraz rekultywacja tradycji związanych z uprawą winorośli i produkcją wina na terenie Ziemi Lubuskiej

Na koniec marszałek Elżbieta Anna Polak zaprosiła na warsztaty winiarskie, które odbędą się w niedzielę w LCW w Zaborze. - Jutrzejsza niedziela będzie pod znakiem wina. Jutro będziemy

uczy?, jak za?o?y winnice, i przygotowa? si? do zbiorów. Dzi? smaczne Lubuskie, jutro pod znakiem wina – mówi?a marsza?ek.

Nas koniec Jan Zwoli?ski - wiceprezes Zarz?du Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie doda?: – Do smacznego zobaczenia doda? na koniec. Niech Ziemia Lubuska b?dzie winem i miodem p?yn?c?.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” organizowany jest przez Polsk? Izb? Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Zwi?zek Województw RP. Patronat nad tym konkursem obj?? Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marsza?kowie Województw. Na szczeblu regionalnym organizatorem jest Urz?d Marsza?kowski Województwa Lubuskiego. Celem konkursu jest identyfikacja regionalnych produktów oraz ich promocja, a tak?e przygotowanie ich producentów do uczestniczenia w systemach jako?ci ?ywno?ci, nie tylko na szczeblu krajowym, ale równie? na szczeblu unijnym. Ponadto, ide? przedsi?wzi?cia jest zach?canie mieszka?ców obszarów wiejskich, zw?aszcza tych o niekorzystnych warunkach gospodarowania, do poszukiwania alternatywnych ?róde? dochodu oraz zach?canie producentów do wpisu ich produktów na List? Produktów Tradycyjnych. Do konkursu zg?aszanych jest oko?o 70 produktów i potraw tradycyjnych.

Wyniki

I. Kategoria produktów regionalnych pochodzenia zwierz?cego

Podkategoria: produkty i przetwory mi?sne

I nagroda: Danuta Cie?la za szynk? z sarniny

Podkategoria: produkty mleczne

I nagroda:

Edward Czerwonka Gospodarstwo Ekologiczne AGATKA za ser dojrzewaj?cy

Podkategoria miody:

I nagroda: Wies?aw Korejwo za miód lipowy magdale?ski
Sylwester ?widerski za miód le?ny z Malinówki

Wyró?nienia:

Zbigniew Motyka za kie?bas? motykówk?.

El?bieta Kozikowska KGW Janczewo za schab dojrzewaj?cy

PPH „Fisch Net” Ma?gorzata i Grzegorz Koza za pasztet z ryb s?odkowodnych

Gospodarstwo Agroturystyczne Qzko – Kamila i Marcin Wojnowscy za parzeniak

Marta S?odnik za miód akacjowy napoleo?ski

II. Kategoria produktów i przetworów pochodzenia roślinnego

Podkategoria: przetwory owocowe

I nagroda – Rodzinne Eko Gospodarstwo Wojewódzkich Białkińska Dolina Odry - pastuska

Podkategoria: produkty zbożowe

I nagroda: Ewa Matuszewska za chleb staropolski z ziarnami

Wyróżnienia: Leokadia Wołoszczuk oraz Jan Wróblewski Pasieka Debora

III. Kategoria napoje regionalne

Podkategoria: napoje bezalkoholowe

I nagroda – Pasieka Włodowska Debora Jan Wróblewski za lemoniady miodowo-miętowe

Podkategoria: napoje alkoholowe

I nagroda Browar Edi Edward Wilk za tradycyjne piwo wschowskie jasne

Browar Witnica S.A. - piwo Porter Witnickie

Agronomia Polska Sp. z o.o. - wino białe

IV. Inne produkty regionalne

Gospodarstwo Rolno-Pszczelarskie Wiesław Dudek za pszczeli pyłek kwiatowy z Dolny Noteci

Nominacje do nagrody „Perła 2016” otrzymają:

1. Szyńska suszona lekko podwędzana – Pałac Wiechlice Zbigniew Czmuda
2. Szyńska tradycyjna w ziołach – Zbigniew Motyka
3. Ser dojrzewający z mleka koziego - Gospodarstwo Agroturystyczne Qzko – Kamila i Marcin Wojnowscy
4. Chleb Ryszard Kapica

5. Piernik Lubuski – Biały Tulipan Dorota i Jerzy Krzywda

Cztery gastronomiczne:

1. Qzko Kamila i Marcin Wjonowscy, PPH „Fisch Net” Ma?gorzata i Grzegorz Koza – koreczki-rybno serowe (przystawka), Wojnowski sandacz w Wojnowskim serze (danie g?ówne)
2. Pa?ac Wiechlice Zbigniew Czmuda – szynka d?ugodojrzewaj?ca na sa?atach z balsamico (przystawka), pierogi z jeleniem i smardzami w ?mietanie (danie g?ówne)
3. Gospodarstwo Agroturystyczne ROMA Magdalena i Danuta Cie?la – zupa jagodowa (przystawka), kasza gryczana, zrazy z sosem (danie g?ówne)

SPECJALNE WYRÓŻNIENIE przyznane przez komisję: Jan i Wies?aw Wróblewscy – Pasieka W?drowna Debora – zupa kartoflana

Nominowani do nagrody „Per?a 2016”: Qzko Kamila i Marcin Wonowscy, PPH „Fisch Net” Ma?gorzata i Grzegorz Koza – Wojnowski sandacz w Wojnowskim serze